

Zutaten für den Kadaif-Mantel:

100 g Kadaif/Engelshaar
50 g Butter
50 g Puderzucker

Zutaten für den Pudding:

600 ml Milch
50 g Zucker
1 Msp Vanillepulver oder 1 Pkg. Vanillezucker
70 g Speisestärke
25 g Mehl
40 g Butter
50 g gehackte weiße Schokolade
1 Beutel Schlagschaum/Schlagcreme/Krem şanti (=25 g)
180-200 g Kokosraspeln/Kokosette



Zubereitung:

- 1) In einer Pfanne schmelzt ihr die Butter zusammen mit dem Puderzucker. Fügt das Engelshaar hinzu, welches ihr mit den Händen in feine Stückchen zerbröselst.
- 2) Nun wird es bei niedriger Hitze karamellisiert. Dabei solltet ihr immer wieder umrühren, um ein Anbrennen zu vermeiden. Wenn es fertig ist (es sollte eine schöne Bräunung haben und knusprig sein), gebt ihr es zum Auskühlen auf ein Tablett.
- 3) Von der Gesamtmenge an Milch entnehmt ihr ca. 200 ml und vermischt diese mit dem Mehl und der Stärke. Die restliche Milch wird zusammen mit dem Zucker und Vanillepulver aufgekocht.
- 4) Sobald sie kocht, rührt ihr die Mehl-Stärkemischung ein und kocht das Ganze bis sich ein dickflüssiger Pudding gebildet hat.
- 5) Nehmt den Topf vom Herd und rührt die Butter ein, die gehackte weiße Schokolade und das Sahnepulver. Deckt die Masse mit Frischhaltefolie ab, sodass diese den Pudding an der Oberfläche berührt und lasst sie auskühlen.
- 6) Danach rührt ihr mit einem Löffel die Kokosraspeln ein und formt kleine Bällchen, die ihr im karamellisierten Kadaif wendet. Richtet sie z.B mit etwas Sahne, geschmolzener Schokolade, Trockenfrüchten und Nüssen an.

Sastojci za karamelizirani kadaif:

100 g kadaifa
50 g maslaca
50 g šećera u prahu

Sastojci za puding:

600 ml mlijeka
50 g šećera
na vrh noža vanilije u prahu ili 1 pak. vanilin šećera
70 g gustina/škroba
25 g brašna
40 g maslaca
50 g nasjeckane bijele čokolade
1 kesica šlag pjene (=25 g)
180-200 g kokosa



Priprema:

- 1) U jednoj tavi otopite maslac i šećer u prahu. Dodajte kadaif koji rukama izmrvite u što manje komadiće.
- 2) Kadaif se na blagoj vatri karamelizira tako što svako malo miješate kako vam nebi zagorjeo. Kad je gotov (kad je poprimio boju meda i kad je lijepo hrskav), stavite ga na tacnu na hlađenje.
- 3) Od ukupne količine mlijeka oduzmite otprilike 200 ml i pomiješajte ih sa gustinom i brašnom. Preostalo mlijeko skupa sa šećerom i vanilijom u prahu prokuhajte.
- 4) Kad je prokuhalo, dodajte mješavinu gustina i brašna i skuhajte gusti puding.
- 5) Maknite ga sa vatre pa umiješajte maslac, bijelu čokoladu i šlag pjenu. Prekrijte ga slojem prozirne folije tako da ga na površini dodiruje i ostavite da se ohladi.
- 6) Potom kašikom umiješajte kokos i formirajte male loptice koje uvaljate u kadaif. Po želji ih možete dekorisati sa šlagom, otopljenom čokoladom, suhim voćem ili orašastim plodovima.